

鰻会席

前菜

季節前菜盛合せ

造り

鯛菊花造り

上鮪 烏賊いくらのせ
あしらい一式

温物

鰻茶碗蒸し

百合根 椎茸 三つ葉
振り柚子

焼物

鰻白焼き

法蓮草ひたし
焼セロリ土佐漬け 糸削り 花蓮根
柚子胡椒 山葵 酢橘
ぽん酢 醤油 辛子酢味噌

酢物

鰻冊

胡瓜 若布
胡麻 酢取り茗荷 二杯酢

止碗

肝吸土瓶仕立て

小巻麩 三つ葉 柚子

御飯

釜炊白御飯

香物

盛り合わせ

お供

鰻蒲焼き
鰻たれ
粉山椒
錦糸玉子
小葱 ちぎり海苔 山葵

デザート

祇園辻利抹茶アイス
フルーツ色々
ワインジュレ アングレーズ ミント

入荷の都合により内容が異なります
鰻魚菴たん熊北店